WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.

Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.
Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

⚠ GEFAHR — **Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.**

⚠ WARNUNG — **Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Halten Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung getrennt.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Schließen Sie einen Ofen mit Netzstecker nicht an eine Vielfachsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur Geräte mit Induktionsfunktion).
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoff oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb des Bedienpaneels nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zur Explosion des Gefäßes und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern. Verschüttete Lebensmittel müssen vor dem Reinigungszyklus aus dem Backofeninnenraum entfernt werden (nur für Öfen mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber, um die Glasoberfläche in der Ofentür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.
- Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.
- Decken Sie Lebensmittel im Garbehälter nicht mit Aluminiumfolie ab (nur für Öfen mit mitgeliefertem Garbehälter).
-

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Machen Sie das Gerät vor der Verschrottung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden.

- Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung von Elektrogeräten können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmll oder bei Ihrem Händler erfragen, bei dem das Gerät gekauft wurde.

INSTALLATION

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob der Backofen etwaige Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90 °C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor Einschub des Backofens auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Geräts (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (siehe nachstehende Tabelle) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Versorgungskabel-Tabelle	
Anzahl der Leiter	Kabeltyp
1N+ ⏚ ~	H05 RR-F 3 x 4 mm^2
2+ ⏚ ~	H05 RR-F 3 x 4 mm^2
2N+ ⏚ ~	H05 RR-F 4 x 2,5 mm^2
3N+ ⏚ ~	H05 RR-F 5 x 1,5 mm^2
3+ ⏚ ~	H05 RR-F 4 x 2,5 mm^2

- **Den Herd erst dann an die Netzversorgung anschließen, wenn der Backofen und das Kochfeld angeschlossen sind.**

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf. Lassen Sie ihn etwa eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofeninnenraum, dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♺). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.
- Durch eine vorschriftsmäßige Geräteinstallation tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden eventuelle Unfallgefahren.
- Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie das Gerät 10-15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit ab. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

STÖRUNG - WAS TUN?

Der Backofen heizt nicht auf:

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen:

- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.
- **WICHTIG:** Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt die Tür gesperrt. Warten Sie, bis die Tür automatisch entriegelt wird (siehe Abschnitt „Reinigungszyklus bei Backöfen mit Pyrolyse-Funktion“).

Die Elektronikuhr funktioniert nicht:

- Zeigt das Display ein „F“ und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem Buchstaben „F“ folgt.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine **vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

REINIGUNG

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie keinesfalls Wasserdruckreinigungsgeräte.**
- **Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.**
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

Reinigung der Backofenvorderseite

ACHTUNG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und einigen wenigen Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum

WICHTIG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie ihn, so lange er noch handwarm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. stark zuckerhaltige Speisen) zu vermeiden.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie das Türglas mit einem speziellen Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).
- Das obere Grillelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe PFLEGE).

ANMERKUNG: Bei längeren Garzeiten kann sich bei stark wasserhaltigen Speisen (z. B. Pizza, Gemüse, usw.) Kondenswasser an der Türinnenseite und der Dichtung absetzen. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehör:

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls mitgeliefert):

WICHTIG: Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200 °C laufen.
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und entfernen Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhendene Speisereste zu entfernen.

Reinigungszyklus mit Pyrolysefunktion (falls vorhanden):

⚠ WARNUNG

- **Berühren Sie das Gerät nicht während des Pyrolysezyklus.**
- **Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern.**

Mit dieser Funktion lassen sich bei den Garvorgängen entstandene Verschmutzungen beseitigen. Die Schmutzablagerungen werden (bei einer Temperatur von ca. 500 °C) verbrannt, die erzeugten Rückstände lassen sich dann nach Auskühlen des Backofens leicht mit einem feuchten Schwamm entfernen. Aktivieren Sie den Pyrolysezyklus nicht nach jedem Gebrauch, sondern nur bei starker Verschmutzung oder wenn beim Aufheizen und Betrieb starker Rauch und schlechter Geruch entstehen.

- Entfernen Sie vor der Verwendung der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile (auch seitliche Gittereinsätze).
- Entfernen Sie zur Reinigung der Ofentür die stärksten Flecken mit einem feuchten Schwamm, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.
  Das Gerät ist mit 2 Pyrolysefunktionen ausgestattet:

1. Sparzyklus (EXPRESS-PYROLYSE/ÖKO) Der Verbrauch wird gegenüber dem Normalen Pyrolysezyklus um etwa 25 % reduziert. Verwenden Sie diesen Zyklus regelmäßig (nach dem 2-3 maligen Garen von Fleisch).
2. Standardzyklus (PYRO): Garantiert eine gründliche Reinigung bei starker Verschmutzung des Backofens.

- Nach einer gewissen Anzahl an Garvorgängen wird je nach Verschmutzungsgrad anhand einer Meldung auf dem Display empfohlen, einen Selbstreinigungszyklus durchzuführen.

ANMERKUNG: Während des Pyrolysezyklus bleibt die Gerätetür verriegelt und lässt sich nicht öffnen, bis die Temperatur im Geräteinneren wieder auf ein sicheres Temperaturniveau abgekühlt ist.

PFLEGE

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie Schutzhandschuhe.**
- **Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.**
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

AUSBAU DER TÜR

Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

Einhängen der Backofentür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken nach unten.
4. Schließen Sie die Tür.

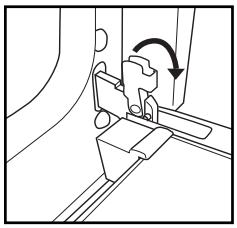


Abb. 1

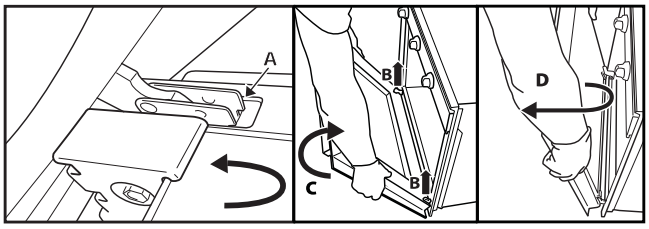


Abb. 2

ABNEHMEN DER SEITLICHEN GITTER

Bei einigen Modellen sind die seitlichen Einhängegitter zur Aufnahme der Zubehörteile mit zwei Befestigungsschrauben (Abb. 3) ausgestattet, welche die Stabilität erhöhen.

1. Entfernen Sie die Schrauben und die dazugehörigen Scheiben rechts und links mit Hilfe einer Münze oder eines Werkzeugs (Abb. 4).
2. Entfernen Sie die Gitter durch Anheben (1) und Drehen (2) wie in Abb. 5 beschrieben.

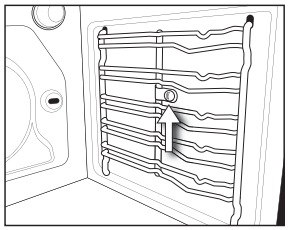


Abb. 3

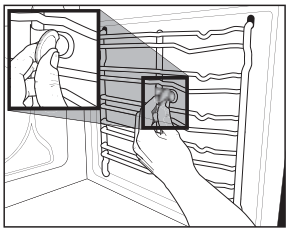


Abb. 4

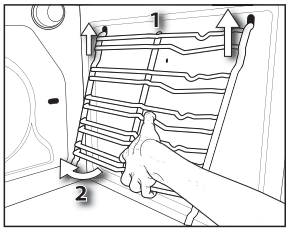


Abb. 5

ABSENKEN DES OBEREN GRILLELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter.
2. Ziehen Sie das Heizelement (Abb. 6) etwas nach vorn und senken Sie es anschließend ab (Abb. 7).
3. Um das Grillelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

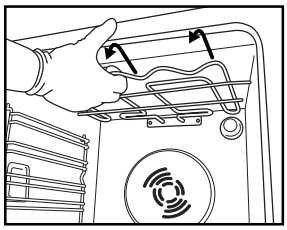


Abb. 6

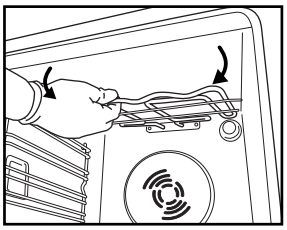


Abb. 7

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Um die Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung (falls mitgeliefert) auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 8). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Um die Glühlampe der seitlichen Backofenbeleuchtung auszuwechseln (falls mitgeliefert) gehen Sie wie folgt vor:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Falls mitgeliefert, entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter.
3. Hebeln Sie die Lampenabdeckung mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers nach außen ab.
4. Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis).
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein und drücken Sie sie gegen die Ofenwand, bis sie einrastet.
6. Setzen Sie die seitlichen Einhängegitter wieder ein.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

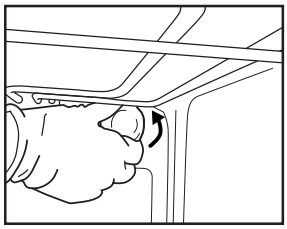


Abb. 8

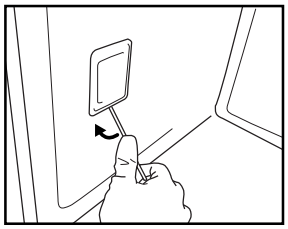


Abb. 9

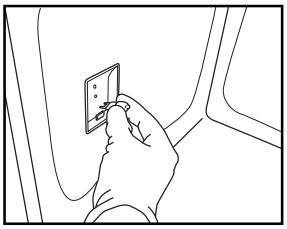


Abb. 10

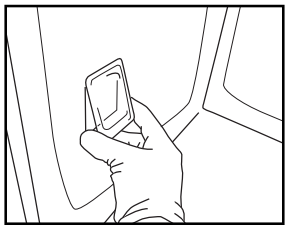


Abb. 11

ANMERKUNG:

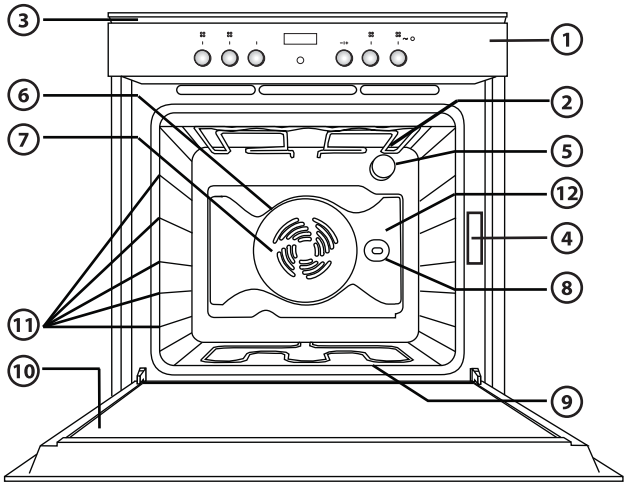
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T 300 °C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T 300 °C.
- Die Lampen sind bei den Kundendienstzentren erhältlich.
- Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen gedacht (Verordnung (EC) Nr. 244/2009 der Kommission).

WICHTIG:

- **Bei der Verwendung von Halogenlampen berühren Sie diese nicht mit den Händen, um zu vermeiden, dass sie durch Fingerabdrücke beschädigt werden.**
- **Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS LESEN SIE BITTE DEN TEIL BEZÜGLICH DER INSTALLATION



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill (herunterklappbar bei Modell ELVE 8160)
3. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Innenbeleuchtung
6. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
7. Gebläse
8. Drehspieß (falls mitgeliefert)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
10. Tür
11. Position der Ebenen (die Nummer der Ebene steht auf der Vorderkante des Ofens)
12. Rückwand

ANMERKUNG:

- Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse in Intervallen zuschalten, um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren.
- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

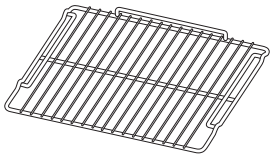


Abb. A

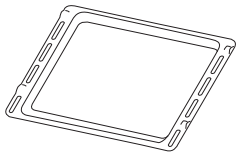


Abb. B

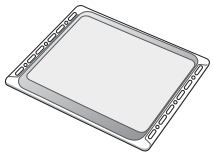


Abb. C

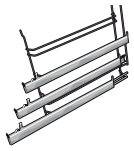


Abb. D

A. ROST: zum Garen oder Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr im Ofen.

B. FETTPFANNE: zum Auffangen von Fett unter dem Rost oder für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot usw.

C. BACKBLECH: zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie, usw.

D. BACKAUSZUG: zum einfacheren Einschieben und Entnehmen der Zubehörteile

NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Die Anzahl des Zubehörs kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.

Weiteres Zubehör sind separat über den Kundendienstservice erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil „A“ nach oben weisend waagerecht ein (Abb. 1).
2. Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben mit dem erhöhten Teil „B“ an der flachen Seite nach oben weisend (Abb. 2).

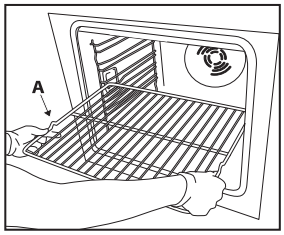


Abb. 1

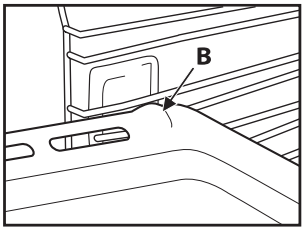
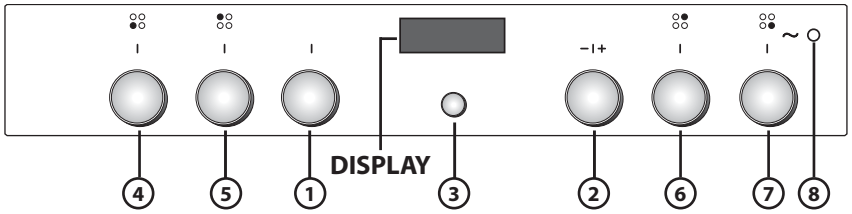


Abb. 2

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

ELEKTRONIKUHR



1. **FUNKTIONSWAHLKNOPF:** Einschalten/Ausschalten und Auswahl der Funktionen
2. **NAVIGATIONSKNOPF ZUM SURFEN IM MENÜ:** Surfen im Menü, Einstellung voreingestellte Werte
3. **WAHL-/BESTÄTIGUNGSTASTE**

ANMERKUNG: auf dem Display erscheint ✓ für die Einstellungen dieser Taste.

4. **BEDIENKNOPF KOCHZONE VORNE LINKS** 0 1 ... 10 *
5. **BEDIENKNOPF KOCHZONE HINTEN LINKS** 0 1 ... 10 *
6. **BEDIENKNOPF KOCHZONE HINTEN RECHTS** 0 1 ... 10 *
7. **BEDIENKNOPF KOCHZONE VORNE RECHTS** 0 1 ... 10 *

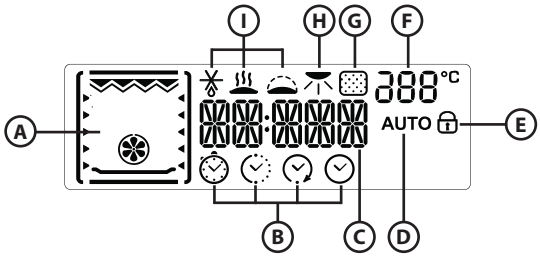
   ANMERKUNG: Die Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.
8. **KOCHFELD-BETRIEBSANZEIGE**

* Die Funktion „Multizone“ ist nur im Bereich der doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfelds beleuchtet (siehe Betriebsübersicht des Kochfelds).

FUNKTIONEN

Durch Drehen des „Funktionswahlknopfs“ in eine beliebige Position schaltet sich der Ofen ein: das Display zeigt die Funktionen oder jeweiligen Untermenüs an.
Die Untermenüs sind verfügbar und durch Drehen des Bedienknopfs auf die Funktionen GRILL, SPEZIAL-FUNKTIONEN, EINSTELLUNGEN, BROT/PIZZA und AUTOMATISCHE REINIGUNG anwählbar.
ANMERKUNG: für die Liste und die Beschreibung der Funktionen siehe entsprechende Tabelle auf Seite 18.

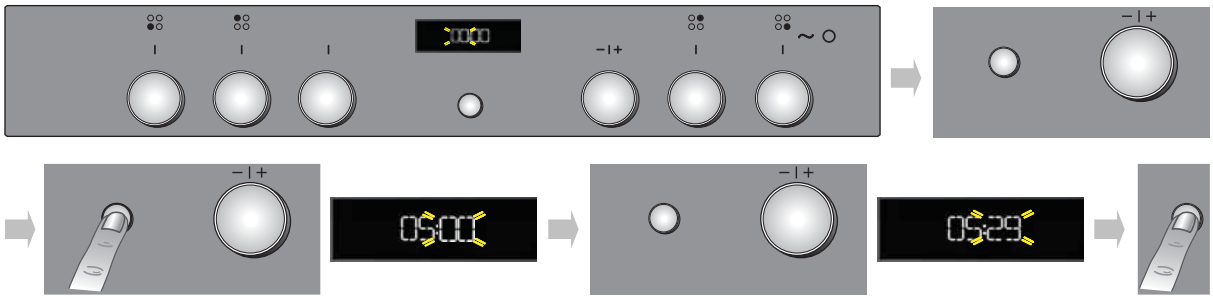
BESCHREIBUNG DISPLAY



A. Anzeigen der aktiven Heizelemente für die verschiedenen Funktionen
B. Symbole für die Zeitverwaltung: Timer, Garzeit, Abschaltzeit, aktuelle Uhrzeit
C. Informationen zu den ausgewählten Funktionen
D. Automatische Funktion BROT/PIZZA gewählt
E. Anzeige Backofentür geschlossen während des automatischen Reinigungszyklus (Pyrolyse)
F. Backofen-Innentemperatur
G. Pyrolyse-Funktion
H. Anbräunen
I. Spezialfunktionen: auftauen, warmhalten, aufgehen lassen, Fleisch Niedertemp., Fisch Niedertemp., ECO Heißluft

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS - EINSTELLUNG DER AKTUELLEN UHRZEIT

Bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens wird ENGLISH angezeigt.
Drehen Sie den „Navigationsknopf", bis die gewünschte Sprache angezeigt wird, und drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste (3).

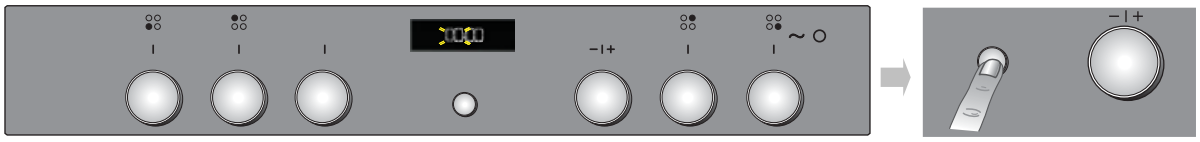


Nach dem Festlegen der Sprache muss nun die Uhrzeit eingestellt werden. Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf", bis die korrekte Stunde angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste (3) zur Bestätigung. Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf", bis die korrekten Minuten angezeigt werden.
4. Drücken Sie die Taste (3) zur Bestätigung.

Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern, z. B. nach einer Unterbrechung der Stromversorgung, siehe nächsten Abschnitt (EINSTELLUNGEN).

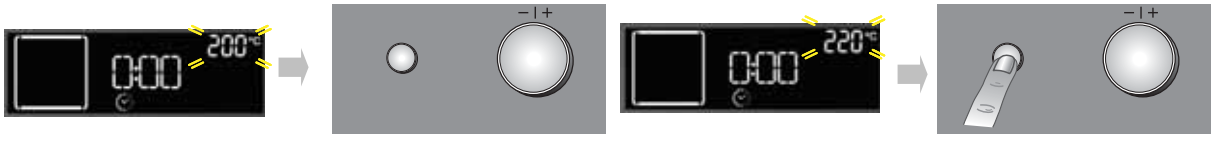
AUSWAHL DER GARFUNKTIONEN



1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf" auf die gewünschte Funktion: die Gareinstellungen erscheinen auf dem Display.
2. Wenn die vorgeschlagenen den gewünschten Parametern entsprechen, drücken Sie die Taste (3). Um die Parameter zu ändern, verfahren Sie wie folgt.

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR/LEISTUNG DES GRILLS

Zur Änderung der Temperatur oder der Leistung des Grills gehen Sie folgendermaßen vor:



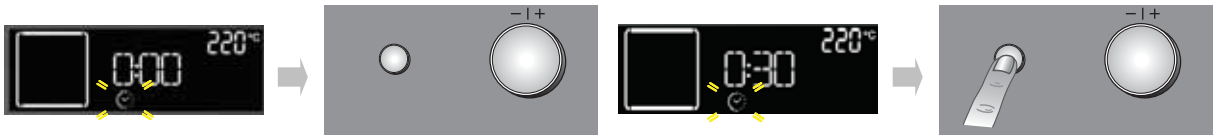
1. Drehen Sie den „Navigationsknopf", bis der gewünschte Wert angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste (3) zur Bestätigung.

SCHNELLES VORHEIZEN

1. Wählen Sie die Funktion Schnelles Vorheizen durch Drehen des „Funktionswahlknopfs“ neben dem Symbol .
2. Bestätigen Sie mit der Taste (3): die Einstellungen erscheinen auf dem Display.
3. Wenn die vorgeschlagene der gewünschten Temperatur entspricht, drücken Sie die Taste (3). Zum Ändern gehen Sie wie in den vorhergehenden Abschnitten beschrieben vor. Auf dem Display erscheint die Anzeige **VOR**. Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur wird diese ersetzt durch den entsprechenden Wert (z. B. 200 °C), und es ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der Aufheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze .
   Stellen Sie jetzt das Gargut in den Ofen und starten Sie den Garvorgang.
4. Falls Sie eine andere Garfunktion wählen möchten, drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ und wählen Sie die gewünschte Funktion.

EINSTELLEN DER GARZEIT

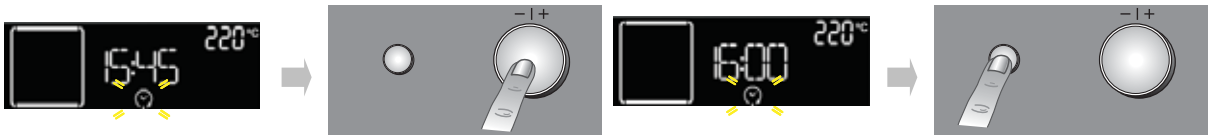
Diese Funktion erlaubt das Garen für eine unbestimmte Zeitdauer, von mindestens 1 Minute bis zur für die gewählte Garfunktion maximal zulässigen Garzeit. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab.



1. Nach dem Bestätigen der Temperatur blinkt das Symbol .
2. Drehen Sie den Einstellknopf, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird.
3. Bestätigen Sie die Garzeit durch Drücken der Taste (3).

EINSTELLEN VON ABSCHALTZEIT / STARTVERZÖGERUNG

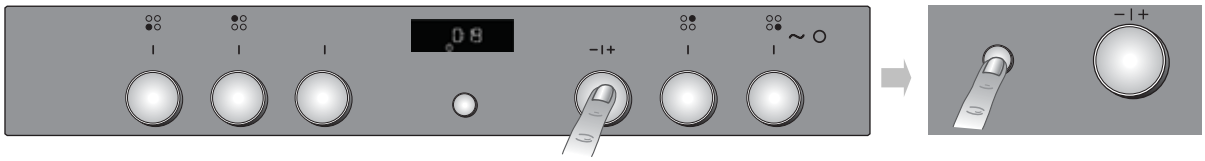
WICHTIG: Die Einstellung Startverzögerung ist für folgende Funktionen nicht verfügbar: SCHNELLES VORHEIZEN, BROT/PIZZA.
ANMERKUNG: Bei dieser Einstellung wird die gewählte Temperatur etwas langsamer erreicht. Die Garzeiten sind daher etwas länger als in der Gartabelle angegeben.
Die gewünschte Abschaltzeit lässt sich einstellen, indem das Einschalten des Ofens ab der aktuellen Uhrzeit um bis maximal 23 Stunden und 59 Minuten verzögert wird. Dies ist erst nach dem Einstellen der Garzeit möglich.
Nach Einstellen der Garzeit wird auf dem Display die Abschaltzeit angezeigt (beispielsweise 15:45), und das Symbol blinkt.



Um die Abschaltzeit durch eine Startverzögerung des Ofens hinauszuschieben, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Abschaltzeit angezeigt wird (beispielsweise 16:00).
2. Drücken Sie zur Bestätigung des voreingestellten Wertes die Taste (3). Die beiden Punkte der Abschaltzeit blinken, um anzuzeigen, dass die Einstellung korrekt erfolgt ist.
3. Der Ofen verzögert den Start automatisch, um die Garzeit zum voreingestellten Zeitpunkt enden zu lassen.

TIMER

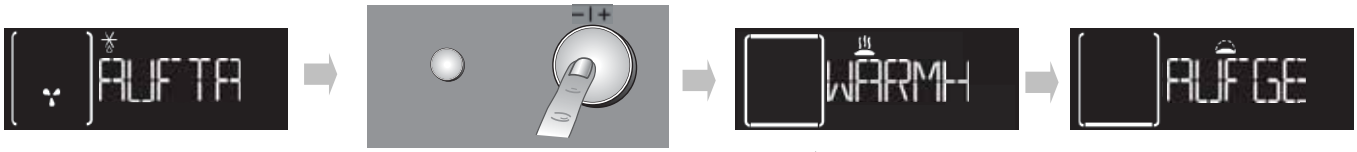


Diese Funktion lässt sich nur bei ausgeschaltetem Ofen, beispielsweise für die Kontrolle der Kochzeit von Nudeln verwenden. Die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

1. Lassen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf 0 und drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste (3), um den Countdown zu starten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird auf dem Display „END“ angezeigt, und es ertönt ein akustisches Signal. Um dieses zu unterbrechen, drücken Sie die Taste (3) (auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt).

AUSWAHL SPEZIAL-FUNKTIONEN

Durch Drehen des Zeigers am „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol gelangen Sie in ein Untermenü mit fünf Spezial-Funktionen.
Zum Blättern, Auswählen und Starten einer dieser Funktionen gehen Sie folgendermaßen vor:



1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol : das Display zeigt „AUFTAUEN“ und das entsprechende Symbol für diese Funktion an.
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die Liste der Funktionen durchzublättern. Die Funktionsbezeichnungen sind in deutscher Sprache: AUFTAUEN, WARMHALTEN, AUFGEHEN LASSEN, FLEISCH NIEDERTEMP., FISCH NIEDERTEMP., ECO HEISSLUFT.
3. Drücken Sie die Taste (3) zur Bestätigung.

BRÄUNEN

Nach Ablauf des Garvorgangs wird für die Funktionen, die dies vorsehen, auf dem Display die Möglichkeit vorgeschlagen, das Gericht anzubräunen. Diese Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn eine Garzeit eingestellt wurde.

Nach dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display: „ZUM BRÄUNEN ✓ DRÜCKEN“. Nach dem Drücken der Taste (3) startet der Ofen die Bräunungsphase, die 5 Minuten dauert. Diese Funktion kann nur zwei Mal ausgeführt werden.

AUSWAHL FUNKTION BROT/PIZZA

Durch Drehen des Zeigers am „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol gelangen Sie in ein Untermenü mit zwei automatischen Backfunktionen für „Brot“ und „Pizza“.

Brot

1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol : auf dem Display erscheint „BROT“ und daneben die Anzeige AUTO.
2. Drücken Sie (3), um die Funktion auszuwählen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Temperatur (zwischen 180 °C und 220 °C) einzustellen und bestätigen Sie mit der Taste (3).
4. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Garzeit einzustellen und drücken Sie (3), um den Garvorgang zu starten.

Pizza

1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol : auf dem Display erscheint „BROT“. Um die Funktion „PIZZA“ zu wählen, gehen Sie folgendermaßen vor:
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf“: auf dem Display erscheint „PIZZA“.
3. Drücken Sie (3), um die Funktion auszuwählen.
4. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Temperatur (zwischen 220 °C und 250 °C) einzustellen und bestätigen Sie mit der Taste (3).
5. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Garzeit einzustellen und drücken Sie (3), um den Garvorgang zu starten.

AUTOMATISCHE REINIGUNG DES OFENS

Für die Beschreibung dieser Funktion siehe Abschnitt REINIGUNG und Funktionstabelle auf Seite 18.

Um den automatischen Reinigungszyklus des Ofens (Pyrolyse) zu starten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol : Auf dem Display erscheint die Anzeige PYRO.
2. Drücken Sie die Taste (3), um die Wahl zu bestätigen und den Pyrolysezyklus zu starten.

Um die ECO-Pyrolyse zu wählen, drehen Sie den „Navigationsknopf“: Auf dem Display erscheint unten rechts die Anzeige ECO. Drücken Sie die Taste (3) und starten Sie das Kurzprogramm.
Während des Pyrolysezyklus wird die Backofentür automatisch verriegelt und das Symbol erscheint auf dem Display. Die Gerätetür bleibt auch am Ende des Reinigungszyklus noch verriegelt: Auf dem Display erscheint die Anzeige „FROID“, um die Abkühlungsphase des Backofens anzuzeigen. Sobald die Temperatur wieder auf ein sicheres Niveau abgekühlt ist, erlischt das Symbol und auf dem Display erscheint die Anzeige „END“.
ANMERKUNG: Wird die automatische Kontrolle der Türverriegelung nicht korrekt ausgeführt, so erscheint auf dem Display das Symbol . Bleibt die Tür hingegen aufgrund eines Defekts im Verriegelungssystem blockiert, so erscheinen auf dem Display das Symbol und die Anzeige „TÜR VERRIEGELT“. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

EINSTELLUNGEN

Durch Drehen des „Funktionswahlknopfs“ auf das Symbol wird ein Untermenü mit fünf Displayeinstellungen aufgerufen, die sich ändern lassen.

Sprache

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „SPRACHE“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie (3), um auf die Einstellung zuzugreifen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Sprache zu wählen, und bestätigen Sie mit der Taste (3).

Uhr

Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „UHR“ angezeigt wird. Zum Ändern der Uhrzeit siehe vorhergehenden Abschnitt (EINSTELLEN DER AKTUELLEN UHRZEIT).

Eco

Bei ausgewähltem ECO-Modus (ON) wird die Helligkeit des Displays reduziert und die Uhrzeit angezeigt, wenn sich der Backofen für 3 Minuten im Standby-Modus befindet. Außerdem wird die Innenbeleuchtung während des Garvorgangs abgeschaltet. Um Informationen auf dem Display anzuzeigen und die Innenbeleuchtung wieder einzuschalten, drücken Sie einfach die Taste (3), oder drehen Sie einen beliebigen Knopf.

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „ECO“ angezeigt wird.

2. Drücken Sie ③, um auf die Einstellungen zuzugreifen (ON/OFF).
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die erforderliche Einstellung zu wählen und bestätigen Sie mit der Taste ③.
4. Ist während einer Garfunktion der Eco-Modus aktiviert, wird die Innenraumlampe nach einer Garzeit von 1 Minute ausgeschaltet und bei jedem Eingriff des Benutzers wieder eingeschaltet.
5. en Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Einstellung zu wählen und bestätigen Sie mit der Taste ③.

Signalton

Um den Signalton ein- oder auszuschalten gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „TON“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste ③, um in die Einstellung (ON/OFF) zu gelangen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Einstellung zu wählen und bestätigen Sie mit der Taste ③.

Helligkeit

Um die Helligkeit des Bildschirms zu ändern, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „HELLIGKEIT“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste ③: auf dem Display erscheint die Ziffer 1.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die Helligkeit zu erhöhen oder zu reduzieren und bestätigen Sie mit der Taste ③.

BETRIEB DES KOCHFELDS

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird. Die Bedienknöpfe sind mit einer Strichskala entsprechend den verschiedenen Leistungsstufen und verschiedenen Funktionssymbolen versehen.

- Drehen Sie den Bedienknopf der zugehörigen Kochzone im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position (siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds).

TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN DES KOCHFELDS (modellabhängig)

BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS		
	SCHMELZSTUFE	Zum Aufgehen von Nudelteig, Aufweichen von gefrorener Butter, Warmhalten der Milch in der Trinkflasche oder der Babynahrung, zur Herstellung von Joghurt, zum Schmelzen von Schokolade, usw. Diese Betriebsart funktioniert nur bei leuchtender Restwärme-Kontrollleuchte. Achten Sie darauf, dass die Restwärme-Kontrollleuchte der Kochzone leuchtet, die Sie verwenden möchten. Drehen Sie den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfs zu ändern.
	WARMHALTEN	Zur Beibehaltung einer gleich bleibenden Temperatur von 60 °C im Backofen. Zur Einstellung dieser Funktion drehen Sie den Bedienknopf auf .
	TURBOSTUFE	Mit dieser Funktion kann Wasser schneller zum Sieden gebracht werden. Sie bleibt für eine vorgegebene Zeit eingeschaltet. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochzone automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück. Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs zugeschaltet werden. Vorsicht: Stellen Sie vor dem Einschalten dieser Funktion einen Topf auf die entsprechende Kochzone, um deren Oberfläche nicht zu beschädigen. Die für diese Funktion angegebenen Leistungswerte werden für alle Glaskeramik-Kochfelder garantiert. Um die Funktion zu wählen, stellen Sie einen Topf auf die gewählte Kochzone und drehen den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfs zu ändern.
	MULTIZONE	Das Symbol „Multizone“ auf den Bedienknöpfen ist nur im Bereich der doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfelds aktiviert. Diese Funktionen vergrößern den Heizbereich des Kochfelds für besonders große, ovale oder rechteckige Töpfe. Drehen Sie zum Einschalten der zweifachen Kochzone (falls vorhanden) den Bedienknopf auf das Symbol „zweifache Kochzone“ und dann gegen den Uhrzeigersinn zurück auf die gewünschte Leistungsstufe. Drehen Sie zum Einschalten der dreifachen Kochzone (falls vorhanden) den Bedienknopf auf das Symbol „dreifache Kochzone“ und dann gegen den Uhrzeigersinn zurück auf die gewünschte Leistungsstufe. Die Restwärme-Kontrollleuchte leuchtet weiterhin, um anzuzeigen, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie den Bedienknopf auf „**0**“ drehen.

TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN BACKOFEN

FUNKTIONSWAHLKNOPF			
0		**OFF**	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.
		LAMPE	Zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung.
	SPEZIAL-FUNKTIONEN	**AUFTAUEN**	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
		WARMHALTEN	Hält frisch zubereitete Speisen warm und knusprig (z. B. Fleisch, Frittiertes, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Die Funktion schaltet sich nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 65 °C beträgt.
		AUFGEHEN LASSEN	Für optimales Gehen von süßen oder salzigen Hefeteigen. Damit der Teig optimal geht, schaltet sich die Funktion nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 40 °C beträgt. Stellen Sie den Teig auf die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		FLEISCH NIEDERTEMP.	Für zartes Garen von Fleisch bei 90 °C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Gargut zarter und saftiger. Für Braten empfiehlt sich, das Stück zuerst in der Pfanne rundum anzubraten, damit das Fleisch saftig bleibt. Die Garzeiten variieren von 4 Stunden für Braten mit 1 kg bis 6-7 Stunden für Braten mit 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten und zur Kontrolle der Fleischinnentemperatur ein Backofenthermometer zu verwenden.
		ECO HEISSLUFT	Zum Garen von gefüllten Braten und Fleischstücken auf einer Ebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern behutsam eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. In dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs abgeschaltet und kann durch Drücken der Bestätigungstaste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Für maximale Energieeffizienz wird empfohlen, die Tür während eines Garvorgangs nicht zu öffnen. Es wird die Verwendung der 3. Ebene empfohlen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		OBER- & UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.
		UMLUFT	Zum Garen von Fleisch und Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Verwenden Sie die 3. Ebene. Es wird empfohlen, den Backofen vor dem Garvorgang vorzuheizen.
		HEISSLUFT	Zum gleichzeitigen Garen von mehreren, auch verschiedenen Speisen bei der selben Gartemperatur auf zwei Ebenen (z. B. Fisch, Gemüse, Kuchen). Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Es wird empfohlen, zum Garen auf nur einer Ebene die 2. Ebene zu verwenden. Zum Garen auf zwei Ebenen wird empfohlen, den Backofen vorzuheizen und die 1. und 3. Ebene zu verwenden.

FUNKTIONSWAHLKNOPF (Forts.)		
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Zum Grillen von Fleisch. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	GRILL + HEISSLUFT	Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspieß verwendet werden.
	EINSTELLUNGEN	Für die Einstellungen des Displays (Sprache, Uhrzeit, Helligkeit, Lautstärke Signalton, Energiesparen).
	BROT/PIZZA	Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Innerhalb dieser Funktion gibt es zwei Programme mit vordefinierten Einstellungen. Es genügt, einfach die notwendigen Werte (Temperatur und Zeit) anzugeben, und der Backofen verwaltet den optimalen Garzyklus automatisch. Heizen Sie den Backofen vor und geben Sie das Gargut auf die 2. Ebene.
	AUTOMATISCHE REINIGUNG	Zum Entfernen der bei den Garvorgängen entstandene Verschmutzungen durch einen Zyklus bei sehr hoher Temperatur (etwa 500 °C). Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: einem kompletten Zyklus (PYRO) und einem Sparzyklus (ECO). Wird die Funktion regelmäßig genutzt, so empfiehlt sich der Sparzyklus. Wählen Sie den kompletten Zyklus nur für starke Verschmutzungen.
	SCHNELLES VORHEIZEN	Zum Schnellvorheizen des Backofens.

GARTABELLE

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Hinweise
Hefekuchen		Ja	2	160-180	30-90	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	160-180	30-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost
						Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	2	160-200	30-85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	160-200	35-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost
						Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen, Törtchen		Ja	2	170-180	15-45	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-3	160-170	20-45	Ebene 3: Rost
						Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Beignets		Ja	2	180-200	30-40	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-3	180-190	35-45	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Baiser		Ja	2	90	110-150	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-3	90	130-150	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Brot	(Brot)	Ja	2	180-220	30-50	Fettpfanne / Backblech oder Rost
Pizza	(Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Fettpfanne / Backblech
Brot, Pizza, Fladenbrot		Ja	2	190-250	15-50	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Tiefkühlpizza		Ja	2	250	10-15	Ebene 2: Fettpfanne / Backblech oder Rost
		Ja	1-3	250	10-20	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Hinweise
Quiche (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	2	180-190	35-45	Kuchenform auf Rost
		Ja	2-3	180-190	45-60	Ebene 3: Kuchenform auf Rost
						Ebene 2: Kuchenform auf Rost
Blätterteigtörtchen, Salziges Blätterteiggebäck		Ja	2	190-200	20-30	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-3	180-190	20-40	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe		Ja	2	190-200	45-65	Fettpfanne oder Form auf Rost
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Fettpfanne oder Form auf Rost
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Fettpfanne oder Form auf Rost
Puter, Gans 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	2	180-200	40-60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	180-200	50-60	Form auf Rost
Röstbrot		-	4	Oben	2-5	Rost
Fischfilets, -stücke		-	4	Mitte	20-35	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	4	Mitte-Oben	15-40	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	Mitte	50-65	Ebene 2: Rost (Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
				Oben	60-80	Ebene 2: Drehspieß (falls vorgesehen)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Hinweise
Roastbeef englisch 1 kg		-	2	Mitte	35-45	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule, Schweinshaxe		-	2	Mitte	60-90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		-	2	Mitte	45-55	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratiniertes Gemüse		-	2	Oben	10-15	Form auf Rost
Lasagne, Fleisch		Ja	1-3	200	50-100*	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch, Kartoffeln		Ja	1-3	200	45-100*	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch, Gemüse		Ja	1-3	180	30-50*	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost

* Die Gardauer ist eine Schätzung. Je nach persönlicher Vorliebe kann die Speise zu verschiedenen Zeiten aus dem Ofen genommen werden.

ERPROBTE REZEPTE (in Übereinstimmung mit den Richtlinien IEC 60350-1:2011-12 und DIN 3360-12:07:07)

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Mürbeteigkekse **		Ja	2	170	15-25	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	150	30-45	Ebene 3: Backblech Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kleingebäck **		Ja	2	170	20-30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	160	25-35	Ebene 3: Backblech Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fettfreier Biskuitkuchen**		Ja	2	170	30-40	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	160	35-45	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Zwei Apfelkuchen**		Ja	2	185	60-75	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	175	70-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Röstbrot *		-	4	Hoch	3-5	Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburger *		-	4	Hoch	30-40	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apfelkuchen, Blechkuchen **		Ja	2	180	30-40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	160	55-65	Ebene 3: Backblech Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Schweinebraten		-	3	190	150-170	Ebene 3: Rost Ebene 2: Fettpfanne mit Wasser (ggf. auffüllen)
DIN 3360-12:07 Anhang C						
Flacher Kuchen**		Ja	2	170	35-45	Fettpfanne / Backblech

** In der Garzeittabelle werden die idealen Betriebsarten und Gartemperaturen für ein optimales Ergebnis bei verschiedenen Rezepten angegeben. Um auf nur einer Ebene mit der Heißluftfunktion zu backen, sollten Sie die Speisen auf der 2. Ebene platzieren und die geeignete Temperatur für die Funktion „HEISSLUFT“ beim Garen auf mehreren Ebenen wählen.

Für die Angaben in der Tabelle wurden keine Laufschienen verwendet. Führen Sie die Tests ohne Laufschienen durch.

* Beim Grillen am vorderen Rand des Rostes 3 bis 4 cm frei zu lassen, um das Entnehmen aus dem Backofen zu erleichtern.

Energieeffizienzklasse (gemäß EN 60350-1:2013-07)

Verwenden Sie für den Test die zugewiesene Tabelle.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Aufheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der mitgelieferten Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Bei der Verwendung der Funktion „HEISSLUFT“ lassen sich mehrere verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Dessert

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn das Holzstäbchen trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der „UMLUFT“-Funktion. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder Auflaufform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken lauter gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischscheiben benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß, binden Sie Geflügel mit Küchengarn fest und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand einsetzen und ihn auf die Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen ohne sich zu verbrennen.

Pizza

Fetten Sie die Bleche, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie die Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

Funktion Aufgehen lassen (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Gehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa 1 Stunde.

BETRIEBSANLEITUNG DER KOCHMULDE

DE

Um die Kochmulde optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Betriebsanleitung aufmerksam durch und bewahren sie zur späteren Verwendung gut auf.

INFORMATIONEN ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .
- Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es so, wie es die verantwortlichen Stellen vorschlagen.

Entsorgung gebrauchter Geräte

- Die Geräte werden aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Machen Sie das Gerät vor der Verschrottung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden.

Energieeinsparung

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser, der dem der Kochzone entspricht oder etwas größer ist.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.

WICHTIGE HINWEISE

- Diese Kochmulde ist ausschließlich als Kochgerät von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung ist nicht erlaubt. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Vermeiden Sie es, die Kochmulde Witterungseinflüssen auszusetzen.
- Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe dürfen ausschließlich durch Fachpersonal vorgenommen werden.
- Berühren Sie die Kochmulde nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie sie nicht, wenn Sie barfüßig sind.
  Halten Sie Kinder von den folgenden möglichen Gefahrenquellen fern:
  - von der Kochmulde im Allgemeinen, um Verletzungen zu vermeiden.
    Die Kochmulde erreicht während des Betriebs und auch nach ihrem Ausschalten sehr hohe Temperaturen;
  - Verpackungsmaterial (Beutel, Polystyrol, Metallteile usw.);
  - von der Kochmulde, die entsorgt werden soll.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe der Kochmulde verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren.
- Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten. Öl und Fett können sich überhitzen und entzünden!
- Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche.
- Benutzen Sie die Kochplatten/ -zonen nie ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie niemals Kunststoff, Aluminiumfolie, Tücher, Papier usw. auf die heißen Kochzonen.
- Die Kochmulde ist mit Platten/Zonen verschiedenen Durchmessers ausgestattet. Verwenden Sie nur Töpfe mit einem Bodendurchmesser, der dem der Kochplatte /-zone entspricht oder etwas größer ist.
  - Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenem "Sandwichboden", die für Elektrokochmulden geeignet sind.
  - Töpfe und Pfannen mit gewölbtem Boden sind ungeeignet und können zu Schäden an Glaskeramik-Mulden führen.

VOR DER BENUTZUNG DER KOCHMULDE

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme:

- Haftetiketten von der Kochmulde;
- Kartonteile und Schutzfolien;
- Prüfen Sie die Kochmulde auf Transportschäden. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Vor ihrer ersten Inbetriebnahme müssen Gusskochplatten 3 Min. lang bei voller Leistung aufgeheizt werden, um von Bearbeitungsrückständen herrührende Gerüche zu eliminieren. Stellen Sie auf jede Kochzone einen mit Wasser gefüllten Topf.

BESONDERE HINWEISE ZUR VERWENDUNG VON GLASKERAMIK-KOCHMULDEN

- Wurde die Kochmulde durch herabfallende Gegenstände oder harte Schläge beschädigt (Glasbruch), darf sie nicht weiter verwendet werden. Trennen Sie in diesem Fal die Kochmulde/Einbauherd von der Stromversorgung durch die Sicherung fuer die Kochmulde/Einbauherd auf "Aus" zu stellen und verstaendigen Sie den Kundendienst.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über die Kochmulde, um Kratzer zu vermeiden.
- Blicken Sie nicht für längere Zeit auf den Halogenring der eingeschalteten Kochzone.
- Zucker und zuckerhaltige Speisen dürfen nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommen, sonst könnte diese Schaden nehmen. Sollte dies doch einmal vorkommen, ist die Kochzone gemäß den Anweisungen in Kapitel "Pflege und wartung" zu reinigen.

ZUBEHÖR

Kindersicherung AMH 122
Dieses Zubehör kann beim Kundendienst unter der Bestellnummer 4819 310 18436 oder beim Vertragshändler unter der Bezugsnummer 017124 bezogen werden.

PFLEGE UND WARTUNG

Wichtig: Verwenden Sie keine Hochdruckwasserstrahl- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Gusskochplatten:

Trennen Sie die Gusskochplatte von der Stromversorgung durch die Sicherung fuer die Kochmulde/Einbauherd auf "Aus" zu stellen.

- Verwenden Sie zur Reinigung ein Tuch und Seifenlauge. **Bitte beachten:** Nach längerem Gebrauch kann die Kochplatte eine andere Färbung annehmen, die auf die hohen Betriebstemperaturen zurückzuführen ist.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Bleichlauge, oder Metallschwämmchen.
- Lassen Sie keine sauren oder korrosiven Substanzen (Essig, Salz, Zitronensaft usw.) auf der Kochplatte.
- Besteht Ihre Kochplatte aus Edelstahl, sollten Sie zur Reinigung im Handel erhältliche Spezialpflegemittel verwenden.

Glaskeramik-Kochmulden:

- Lassen Sie die Kochmulde nach jedem Gebrauch erst abkühlen und reinigen Sie sie dann. Auf diese Weise beugen Sie stärkerer Verschmutzung vor und erleichtern sich die Reinigung.
- Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier / saubere Tücher und Hand-Geschirrspülmittel oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochmulden.
- Hartnäckigen Schmutz können Sie mit dem Glasschaber (falls mitgeliefert) und einem Spezialreinigungsmittel entfernen.
  - Lassen Sie Speisereste nicht antrocknen.
  - Verwenden Sie keine Scheuermittel, Bleichlauge, Backofensprays oder Metallschwämmchen.
  - Die Kochmulde sollte regelmäßig mit den im Handel erhältlichen Spezialpflegemitteln behandelt werden. Beachten Sie die Herstellerhinweise.

ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

Die Kochmulde funktioniert nicht:

- Schalten Sie die Kochmulde aus und wieder an, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.
- Kontrollieren Sie, dass der Einstell-/Bedienknopf nicht auf **"0"** steht.
  Stellen Sie die Sicherung fuer die Kochmulde/Einbauherd fuer einige Minuta auf **"Aus"** und dann wieder auf **"An"**.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

- Prüfen Sie, ob das Problem anhand der in Kapitel "Erst einmal selbst prüfen" beschriebenen Punkte gelöst werden kann.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Geben Sie dabei stets an:

- eine kurze Beschreibung der Störung;
- Typ und Modell der Kochmulde;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort SERVICE auf dem Typenschild unter der Kochmulde). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;
- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte **Kundendienststelle** (nur so wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann die Sicherheit und die Qualität des Produkts beeinträchtigen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- **Diese Kochmulde ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie 89/109.**
- **Sie ist zur ausschließlichen Verwendung als Kochgerät bestimmt. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z.B. Heizen von Räumen) wird als nicht bestimmungsgemäß und somit als gefährlich angesehen.**
- **Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit folgenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und verkauft:**
  - **Sicherheitsvorschriften der EG-Richtlinie "Niederspannung" 73/23;**
  - **Schutzvorschriften der EG-Richtlinie "EMV" 89/336;**
  - **Vorschriften der EG-Richtlinie 93/68.**